

国寿携手济医附院嘉祥大张楼送健康

# 专家来咱家门口看病,太好了

本报济宁7月20日讯(记者 张夫稳 通讯员 郑勇) 18日,中国人寿济宁分公司携手济医附院走进嘉祥大张楼镇,为当地的老党员、先进个人以及困难群众等进行义诊。

18日上午,大张楼镇群众聚集在中国人寿嘉祥县支公司马村服务部门前,等待着济医附院专家义诊活动的开始。家住附近的张大妈说:“平时去市里看病不容易,这次活动,把济医附院的专家请到了我们家门口来义诊,实在太好了,真是方

便了我们老百姓,希望以后经常能有这样的活动。”

当天,来自济医附院的4位内外科主任专家,携带心电图仪、血压测量仪、血糖测量仪、听诊器等专业医疗设备,为当地群众进行了现场体检,并耐心细致解答有关内外科疾病等方面的问题,针对百姓日常保健、常见病、多发病的预防和常用药服用等进行了指导,并现场讲解了基本的健康保健知识。

为进一步助力精准扶贫,

帮助乡镇群众解决看病就医问题,中国人寿济宁分公司与济宁附院联合举办了这场大型义诊活动,深入乡村免费为老党员、先进个人、贫困群众等进行义诊,让乡村居民在家门口就能享受到高水平医疗服务。

据了解,中国人寿济宁分公司此后将继续携手济宁市知名医院,在全市大型社区、乡镇巡回开展专家爱心义诊活动,将健康保障送进千家万户,关爱帮扶优抚人群和困难群众,以实际行动助推精准脱贫。



中国人寿济宁分公司与济医附院联合开展爱心义诊活动。

## 秀秀技能

日前,邮储银行济宁市分行举办了首届理财经理技能大赛,通过知识竞答和情景演练展示,进一步提升理财经理专业技能,提高理财经理服务能力水平。

本报通讯员 师铁 摄



勤劳、实在传家,曲阜一家五代人做厚道粥

# 喝口王记粥,唤起童年味道

本报见习记者 孙璇 实习生 张素素



古城曲阜的裕隆路边,有一家王记粥铺五代相传做粥,岁月在“王记粥铺”的牌子上留下了斑驳的痕迹,也留下了王家人用勤劳和实在做粥与做人的智慧。这粥不仅是当地人喜爱的早餐,还有不少人慕名从外地驱车而来。



粥泡油条或馓子,满口脆香。

## 老配料、老火候 粥还是老味道

粥是白中带黄,刚盛出来放上几秒表面就会凝固一层,看起来十分粘稠。浓郁的粥入口即化,清香爽滑。拌入酱羊肉和五香黄豆后,咸与鲜融合在一起,风味十足。热热的粥泡上脆脆

的馓子,柔软又带一点脆,粥的香与馓子的香融合在一起,恰到好处。

这手艺在王家传了五代,到现在还是老配料、老火候。第五代人王立光介绍,前一晚把黄豆泡好,豆子充分吸水后能打出丰富的豆汁。土锅里放少许水,烧开加入豆汁。这豆汁要“打三打”,

所谓“打三打”是指豆汁烧开后用瓢把豆汁舀起来,举过头顶再倒进锅里,如此重复三次。与“打三打”相配合的是“三把火”,即每一打后都要在锅底加一把木柴。“打三打”与“三把火”,这样做出来的粥“更有劲”。

一碗粥的味道,源于几代人的勤劳,喝粥人的幸

福,来源于做粥用心。

为了做几锅粥,王家几代人都凌晨2点左右起来,“勤劳”是王家人的标签。王立成的父亲王振荣75岁时还卖粥,他用布满青筋的双手,面带微笑地为客人盛粥;王立成从13岁开始与母亲一起挑粥,支撑一个13岁孩子去挑100多斤粥的,是他那份“我多干一点,母亲就能少干一点”的孝心,以至于到现在他都是高低肩;王立成的四弟王立光年轻的时候做完粥还去酒厂上班。

土锅底下烧得通红的木柴照着王立光脸上清晰的皱纹与大颗的汗珠,厨房内的场景几十年如一日,厨房外却是四季的轮回与岁月的变迁,不变的还有王家人做粥与做人的“实在”。

“不坑人,用好豆子,好米做粥,食材不好,再便宜也不要。”这是从王立成的爷爷那里流传下来的做粥规矩。王立成和王立光一直把这个规矩放在心上。

## 粥中带有厚道 岁月难磨老记忆

王家人对客人很“实在”。王振荣卖粥时,有三个从青岛来喝粥的客人把包落在店里,包里是十几万的现金和三台从国外进口的相机。他当时就把这

行已与30余家楼盘建立合作关系,楼盘合作数量占当地开发楼盘的九成。同时,该行积极提升服务质量,提高工作效率,客户经理白天出去营销,晚上加班整理录入资料,并主动放弃节假日休息时间,特别是在当前贷款规模紧张期间,时常通宵达旦抢抓规模,努力以最快速度将贷款发放到位,全力满足地产开发商的资金需求,提高了开发商与该行合作的积极性,也提升了办理个人住房贷款的口碑。

个包放好,等着客人来拿。过了一天,那三个客人一脸丧气地来店里问,王振荣把包拿了出来。一位女客人激动地留下了眼泪,说“我们本来都不抱希望了,就是来您这儿碰运气。”王振荣只是说,“您的东西本来就要还您,应该的。”王立成的妻子沙庆荣还捡到过一只金镯子,也还给了客人。

2009年冬天,一家企业向王家粥铺订了4锅粥,王家人当晚10点开始做粥,一直忙到了早上9点。王立成说:“别人订咱们的粥,说明对咱信任,但是又不能让第二天来喝粥的人喝不到,咱们辛苦一点,客人都能心满意足,这就值了。”

一碗粥的味道,源于曾经的记忆,再次品尝,唤醒的是当初熟悉而难以忘怀的岁月。

西装革履的李先生坐在长椅上,喝粥时双眼有些发红。他17岁离家到外地打拼,20多年的岁月已经改变了这座小城的模样,不变的是这碗粥的味道。客走他乡的漂泊都融化在这一碗热粥里。

王家人勤劳而实在地做粥,传承了祖辈的老味道,也传承了祖辈渗透在做粥中那些做人的智慧。